

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

Mai 2026

NEUE
MITGLIEDSBETRIEBE

NEUE
LIEFERPARTNER

HGK MEIN COCKPIT – JETZT NEU MIT
INTEGRIERTEM VERTRAGSMANAGEMENT

EFFIZIENTE
KÜCHENKONZEPTE
IM WANDEL

FRUCHTIGE INNOVATION FÜR
FLEXIBLE GETRÄNKE-LÖSUNGEN

NEUES WOHNKONZEPT MIT DEM
INNOVATIVEN WOHN-MODUL

TRENDTOUR KOPENHAGEN –
JETZT ANMELDEN

INTERVIEW MIT JOACHIM WIMMER –
ZERO-WEIN WIRD ERWACHSEN

HGK-KATALOG 2026

Was entsteht, wenn Menschen aus der Hospitality-Branche auf Augenhöhe zusammenkommen? Austausch, echte Begegnungen und neue Perspektiven. In kleinen oder großen Gruppen mit Mitgliedern, HGK-Mitarbeitenden und Lieferpartnern wird aus einem ersten Kennenlernen schnell ein vertrauensvolles Miteinander. Gespräche in entspannter Atmosphäre, gemeinsame Erlebnisse und inspirierende Formate machen deutlich: Unser Netzwerk lebt von Offenheit und Nähe.

Ob beim großen HGK-Branchenevent, auf den führenden Fachmessen oder in persönlichen Formaten wie der HGK-TrendTour – der Mehrwert wächst mit jeder Begegnung. Es geht um Themen, die uns alle bewegen, um Erfahrungen, die geteilt werden und um Ideen, die Zukunft gestalten. Frei nach dem Motto „Wir sitzen alle in einem Boot“ entsteht Raum für Austausch, Weiterentwicklung und neue Gemeinschaften.

Ein besonderes Highlight sind dabei unsere jährlichen HGK-TrendTouren: intensiv, persönlich und voller Inspiration. In diesem Jahr führt uns die Reise nach Kopenhagen. Wir entdecken mit euch Trends, kommen ins Gespräch und erleben ein Networking auf eine ganz besondere Art. Mehr zur TrendTour Kopenhagen könnt ihr auf Seite 7 in dieser Ausgabe lesen.

Das HGK-Team wünscht viel Spaß beim Lesen.

NACHSTEHEND ERLÄUTERN WIR IHNEN DIE SYMBOLE FÜR DIE INTERAKTIVE NUTZUNG DIESES BLÄTTERKATALOGS:

-  SPRUNGMARKEN: ANKLICKEN UND SIE GELANGEN DIREKT ZUR GEWÜNSCHTEN INFORMATION
-  LINK ZUM DIREKTEN E-MAIL-KONTAKT
-  WEITERLEITUNG ZUR HINTERLEGTEN WEBSITE
-  BILDERGALERIE ÖFFNEN UND WEITERE BILDER ANSEHEN
-  DIREKTER ANRUF, NUR BEI SMARTPHONE-ANSICHT MÖGLICH

Wie finden Sie die digitale Variante der HGK-Aktuell? Gern erwarten wir Ihre Fragen oder Anmerkungen zu dieser Ausgabe.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de

Neue Mitglieder vom 12.03.2026 bis 10.04.2026

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE



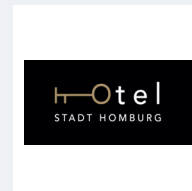
Rathaus Hotels
Oberwiesenthal
Markt 15
09484 Oberwiesenthal
rathaus-hotels.de



Haniel Campus GmbH
Restaurant Siebzehn56
Franz-Haniel-Platz 1
47119 Duisburg
siebzehn56-restaurant.de



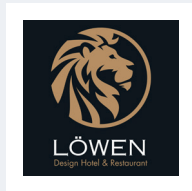
Landgasthof Schöttes
Winterberger Straße 30
59939 Olsberg
schoettes.eu



Hotel Stadt Homburg
Sleep and Sense GmbH
Ringstraße 80
66424 Homburg/Saar
hotel-stadt-homburg.de



Boutique Hotel
am Rathaus/Reblaus
Kronengasse 8-10
89073 Ulm
rathausulm.de



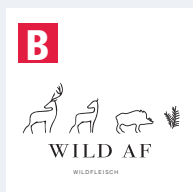
Hotel & Restaurant Löwen
Klosterhof 41
89077 Ulm
loewenulm.de



WaldResort – Am Nationalpark
Am Hainich 11
99991 Unstrut-Hainich
OT Weberstedt
waldresort-hainich.de



NEUE LIEFERPARTNER

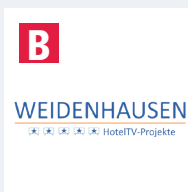


WILD.AF GMBH & CO. KG

Van-Melle-Straße 8
32760 Detmold
Tel.: 05231 9444851
E-Mail: suermann@wildaf.de
wildaf.de

Artikelprogramm: Verarbeitung & Vermarktung von Wildfleisch (Reh, Wildschwein, Rotwild). Spezialisierter, EU-zertifizierter Wildzerlegebetrieb

Ihr Vorteil: 1 % Bonus

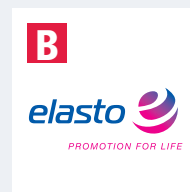


WEIDENHAUSEN HOTELTV-PROJEKTE

Niederhub 1
84428 Buchbach
Tel.: 089 9394 0508
E-Mail: info@hotelTV24.de
hotelTV24.de

Artikelprogramm: Hotel-TV-Geräte, Wandhalterungen, Antennenkabel, Programmierung

Ihr Vorteil: 1 % Bonus



ELASTO GMBH & CO. KG

Franz-Sollfrank-Straße 6
92237 Sulzbach-Rosenberg
Tel.: 09661 890-0
E-Mail: info@elasto.de
elasto.de

Artikelprogramm: Kunststoff-Drinkware

Ihr Vorteil: 1 % Bonus



B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

TEMPO FÜR BÖDEN IN KÜCHE UND GASTRAUM.



**DRYFT REINIGT
BÖDEN SCHNELL
UND GRÜNDLICH**

Der Boden wird sauber
und trocknet schnell ab.

- Mit patentierter S-Motion Technologie
- Kompakt und kabellos – kommt in jede Ecke

DRYFT®
FROM NOW

mobiloclean®

mobiloclean® Handelsgruppe GmbH & Co. KG | www.mobiloclean.de
Janet Heuschkel | **E-Mail** Heuschkel@mobiloclean.de | **T** 0151 66750955



HGK Mein Cockpit – Jetzt neu mit integriertem Vertragsmanagement

VERTRÄGE CLEVER VERWALTEN – EINFACH, ZENTRAL UND SICHER!

Im internen Bereich der HGK-Website steht euch ab sofort ein neues Highlight zur Verfügung: das **integrierte Vertragsmanagement**. Ihr findet es unter Tools, und es sorgt für **Ordnung**, wo vorher oft Suchen angesagt war.

ALLES IM BLICK. ALLES IM GRIFF.

Mit dem neuen Vertragsmanagement bringt ihr **Struktur und Transparenz** in eure Vertragswelt. Statt Verträge in E-Mails, Ordnern oder verschiedenen Ablagen zusammenzusuchen, findet ihr jetzt alle vertraglichen Informationen **zentral an einem Ort**. Übersichtlich aufbereitet, **jederzeit abrufbar** und genau dort, wo ihr sie braucht.

Laufzeiten, Vereinbarungen und wichtige Dokumente lassen sich schnell erfassen und mit wenigen Klicks wiederfinden. Dank intelligenter Strukturen seht ihr auf einen Blick, was wirklich **relevant** ist und dies ohne Umwege und ohne **Zeitverlust**.

PRAKTISCH: FRISTEN IMMER IM BLICK

Ein besonderes Plus sind die **automatischen E-Mail-Erinnerungen**. Sie informieren euch rechtzeitig über anstehende **Fristen und Termine**. So bleibt nichts liegen und wichtige Deadlines geraten nicht mehr in Vergessenheit.

EURE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Zentrale und strukturierte Ablage aller Verträge
- Schneller Zugriff auf Vertragsdetails und Dokumente
- Volle Transparenz über Laufzeiten und Vereinbarungen
- Automatische E-Mail-Benachrichtigungen bei wichtigen Fristen
- Spürbare Entlastung im administrativen Alltag

Mit dem neuen Vertragsmanagement der HGK wird Vertragsverwaltung zum Selbstläufer: Mehr Überblick, weniger **Aufwand** und jederzeit die **Sicherheit**, alles unter **Kontrolle** zu haben.

Bei Fragen rund um das Tool könnt ihr euch jederzeit gerne an Julia Loewer wenden.

KONTAKT

Julia Loewer
Tel.: 0511 37422-127
E-Mail: j.loewer@h-g-k.de



Effiziente Küchenkonzepte im Wandel – die zunehmende Bedeutung von Systemlösungen

Küchen in Hotellerie und Gastronomie stehen heute vor **vielfältigen Herausforderungen**. Die steigenden Energiepreise, der anhaltende Fachkräftemangel und die hohen Erwartungen der Gäste erfordern **Lösungen**, die **Arbeitsprozesse vereinfachen** und Ressourcen schonen. Einzelne Geräte alleine sind oft nicht **ausreichend**, gefragt ist ein ganzheitlicher Blick auf den Küchenbetrieb.

VOM EINZELGERÄT ZUM VERNETZTEN PROZESS

In den vergangenen Jahren fand ein **Umdenken** in der **professionellen Küchenplanung** statt. Statt isolierter Technik rücken abgestimmte Systeme in den Fokus. Moderne Garteknik ermöglicht es, gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen – unabhängig von Erfahrung, Tageszeit oder Auslastung. **Multifunktionale Geräte** fassen mehrere Arbeitsschritte zusammen, wodurch der Platzbedarf, die Anzahl der Handgriffe und die potenziellen Fehlerquellen verringert werden.

Gerade für Betriebe mit **wechselndem Personal** bietet diese Art der **Prozessunterstützung** eine spürbare Entlastung. Standardisierte Abläufe sorgen für Sicherheit im Küchenalltag und helfen, **Qualität zuverlässig** abzubilden.

RESSOURCENSCHONUNG BEGINNT HINTER DEN KULISSEN

Ein weiterer wesentlicher Punkt ist die Spül- und Reinigungstechnik. Hier lassen sich durch **optimierte Prozesse** erhebliche Einsparpotenziale realisieren. Moderne Systeme zeichnen sich durch kurze Laufzeiten, effizienten Wasser- und Energieverbrauch sowie durchdachte Wärmerückgewinnung aus. Das Resultat sind einwandfrei **hygienische Abläufe** bei gleichzeitig **geringerem Ressourcenverbrauch**. Auch ergonomische Aspekte gewinnen an Bedeutung: Sorgfältig **gestaltete Spülzonen** und **durchdachte Laufwege** helfen, körperliche Belastungen zu reduzieren und **Arbeitszeiten effizienter** zu nutzen.

LOGISTIK UND EINRICHTUNG ALS VERBINDENDEN ELEMENT

Die **Speisenlogistik** stellt neben **Gar- und Spültechnik** das verbindende Element im Küchenalltag dar. Hygienische Transportlösungen, flexible Edelstahlmöbel und modulare Systeme schaffen **Struktur und Ordnung** – besonders in Betrieben mit hohem Durchsatz oder wechselnden Anforderungen. Dabei bieten **langlebige Materialien** nicht nur Stabilität, sondern auch Sicherheit für Investitionen.

GANZHEITLICH PLANEN – LANGFRISTIG PROFITIEREN

Die Erfahrung zeigt: Eine Küche kann nur dann wirklich **leistungsfähig** sein, wenn alle Bereiche zusammenwirken. Wenn in der **Planungsphase** auf **abgestimmte Prozesse** geachtet wird, entstehen **Arbeitsumgebungen**, die wirtschaftlich und zukunftsfähig sind. Effizienz, Nachhaltigkeit und Funktionalität schließen sich dabei nicht aus, sondern ergänzen sich.

Der Austausch innerhalb starker Netzwerke wie der HGK unterstützt Betriebe zusätzlich dabei, neue Entwicklungen einzuordnen und praxisnahe Lösungen zu finden.

(Sonderkonditionen können über den HGK-Einkauf erfragt werden.)



KONTAKT

Martin Vonhof
Lacher Großküchen GmbH
Tel.: 06151 9801-466
E-Mail: Martin.Vonhof@lacher.de
lacher.de



SESES DRINKS – Fruchtige Innovation für flexible und zeitsparende Getränkelösungen in der Gastronomie

Die **Anforderungen in der Gastronomie** sind hoch: Getränke müssen nicht nur **qualitativ hochwertig** und **geschmackvoll** sein, sondern auch schnell und effizient zubereitet werden können. Mit SESES DRINKS erhalten Gastronomen eine **innovative Lösung**, die genau diesen Spagat meistert – dank **natürlicher Fruchtreduktionen**, die vielseitig einsetzbar und einfach in der Handhabung sind.

QUALITÄT TRIFFT AUF EINFACHHEIT

SESES DRINKS wurde mit dem Ziel gegründet, die **Zubereitung von Getränken** im Gastro-Alltag zu vereinfachen und gleichzeitig den Geschmack auf ein neues Niveau zu heben. Die **Fruchtreduktionen** bestehen ausschließlich aus **echten Früchten und frischen Kräutern** – ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe. Die perfekt abgestimmten Mischungen sorgen für ein **harmonisches Zusammenspiel** von Süße und Säure und verleihen jedem Drink eine individuelle Note.

VIELSEITIGKEIT FÜR JEDE GETRÄNKEKARTE

Ob Limonaden, Spritz-Varianten, Cocktails oder alkoholfreie Aperitifs – **SESES DRINKS** passt sich **flexibel** an verschiedene Getränkearten an. Gastronomen benötigen nur wenige Standardzutaten wie Soda, Tonic Water oder Prosecco zusätzlich zur Fruchtreduktion, um schnell und unkompliziert kreative und **saisonale Drinks zu kreieren**. Das Prinzip ist dabei denkbar einfach: Flasche einschenken, umrühren – fertig. Das Sortiment von SESES DRINKS bietet eine **breite Palette** an Geschmacksrichtungen, die jede Getränkekarte bereichern: Mango Rosmarin, Maracuja Minze, Himbeere Hibiskus, Zitrone Basilikum, Erdbeere Rhabarber, Johannisbeere Ingwer, Ananas Kokos und Maracuja Thai Basilikum.

Damit lassen sich saisonale Highlights und besondere Signature-Drinks schnell und unkompliziert zaubern.

EFFIZIENZ UND PROFITABILITÄT IM FOKUS

Mit SESES DRINKS sparen Betriebe **wertvolle Zeit**, denn aufwändige Vorbereitungen oder komplizierte Rezepte entfallen. Gleichzeitig ermöglicht die **vielseitige Einsetzbarkeit** der Fruchtreduktionen eine schlanke Lagerhaltung und optimierte Einkaufsprozesse. Zudem profitieren Gastronomen von **attraktiven Gewinnspannen**, denn die Produkte bieten hohe Margen bei geringem Aufwand.

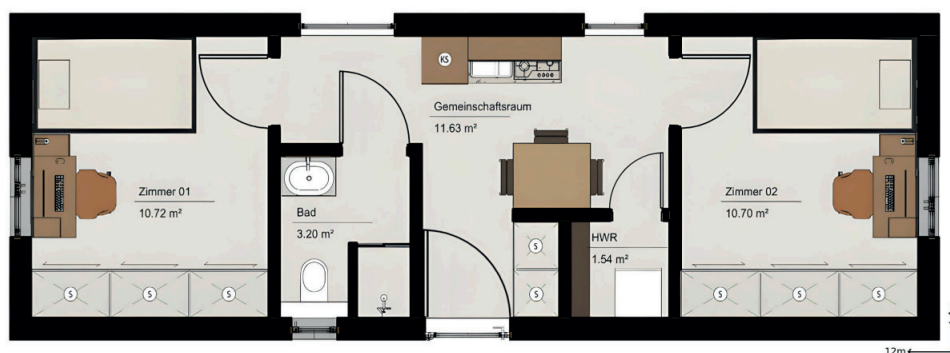
EINFACH MAL AUSPROBIEREN

Wer in der Gastronomie unterwegs ist und **neue, unkomplizierte Getränkeideen** sucht, sollte unbedingt die Fruchtreduktionen von SESES DRINKS testen. Es gibt **praktische Musterpakete**, mit denen man das Sortiment ganz entspannt kennenlernen und direkt im Betrieb ausprobieren kann. Alle wichtigen Infos, spannende Rezeptideen und die Möglichkeit zu bestellen findet ihr auf **sesesdrinks.com**

Das Team von SESES DRINKS steht außerdem jederzeit bereit, um persönlich zu beraten und bei der Umsetzung vor Ort zu unterstützen.

KONTAKT

Lars Eggers
SESES DRINKS
Tel.: 0151 61241307
E-Mail: lars.eggers@seses-drinks.com
seses-drinks-gastro.com



Ein neues Wohnkonzept mit dem innovativen Wohn-Modul

Bereits seit 2013 verkauft das Team von loft.heim sehr **nachhaltig unter ökologischen Gesichtspunkten** und CO₂-neutral hergestellte Modulhäuser und Mobilheime.

Aufgrund des großen Interesses auf der diesjährigen Internorga hat die Firma loft.heim ein **spezielles Modell** entwickelt und geplant: Äußerst **sparsam im Verbrauch, hochwertig und strapazierfähig** hergestellt, ganz individuell an den tatsächlichen Bedarf angepasst.

Mit diesem speziell für HGK-Mitglieder konzipierten Wohn-

Modul möchte loft.heim ein ganz neues, innovatives Wohnkonzept vorstellen.

Für noch mehr Informationen zum Thema Unterkunft für Mitarbeiter, Gästemodule und Spa-Module wird das Team von loft.heim **am 8. Juni 2026 um 14:00 Uhr**, also unmittelbar vor dem HGK-Branchenevent, auch noch ein **Webinar** zusammen mit der HGK veranstalten. Auch dazu seid ihr **herzlich eingeladen** und könnt die Möglichkeit nutzen, euch verschiedene Konzepte anzusehen und all eure Fragen zu stellen, die direkt beantwortet werden.

DIE VORTEILE EINES WOHN-MODULS AUF EINEN BLICK:

- Das Modul wird in Holzständerbauweise mit Stahlkonstruktion als Boden CO₂ neutral und extrem energieeffizient nach KfW 55 Standard schlüsselfertig gebaut.
- Voll ausgestattet: Badezimmer mit einer Dusche 1,0 m x 0,80 m, Waschbecken, Toilette, Handtuchhalter, Heizkörper, Spiegelschrank
- Küchenzeile mit Spüle und Abtropfbereich, eingebautem Mülleimer, Ceranfeld, Kühlschrank, Hängeschränke und einer integrierten Dunstabzugshaube
- Hauswirtschaftsraum mit vorgefertigtem Regalsystem und Anschlussmöglichkeit für Waschmaschine und Trockner
- Zwei geräumige Schlafräume mit maßgefertigten Decken, hohem Schrank über eine gesamte Wand, Schreibtisch und 1,20 m Bett
- Das Modul wird morgens geliefert, bis mittags an die notwendigen Versorgungsleitungen angeschlossen und am Nachmittag ausgepackt. Abends können die Mitarbeitenden einziehen.

Ein **persönliches Kennenlernen** ist auf dem HGK-Branchenevent **am 15. Juni 2026 in Dresden** möglich. Das Team von loft.heim lädt euch bereits im Vorfeld zur Kontaktaufnahme ein und freut sich darauf.



KONTAKT

Tel.: 0511 936344-146
E-Mail: info@loftheim.de
loft-heim.de



HGK-TrendTour: Willkommen til København!

Vom **28. bis 31. August 2026** lädt die TrendTour zu einer inspirierenden Auszeit in eine der spannendsten Metropolen Europas ein. **Kopenhagen** begeistert mit **skandinavischer Leichtigkeit**, urbaner Kreativität und einer Lebensart, die Genuss und Gelassenheit perfekt vereint.

Drei Tage lang tauchen wir ein in das **pulsierende Stadt-leben der dänischen Hauptstadt** – zwischen ikonischem Design, kulinarischen Entdeckungen und ganz viel Hygge. Auf dem Programm stehen die Highlights der Stadt: ein Besuch im traditionsreichen Tivoli, Street-Food-Genüsse auf

dem angesagten Reffen-Markt und die feinen Delikatessen der Torvehallerne.

Eine **stimmungsvolle Tour** durch den Hafen eröffnet neue Perspektiven auf die Stadt, während **ausgewählte Genussmomente** und besondere Orte das einzigartige Lebensgefühl Kopenhagens spürbar machen. Raum zum Entdecken, Genießen und Treibenlassen inklusive – für alle, die die Trendmetropole Dänemarks von ihrer schönsten Seite erleben möchten.

DIESE BESONDEREN ERLEBNISSE ERWARTEN EUCH:

FREITAG, 28. AUGUST 2026:

Individuelle Anreise, Get-Together-Drink am späten Nachmittag im Kontingenthotel, Vorstellung der HGK-Partner, individuelle Abendgestaltung

SAMSTAG, 29. AUGUST 2026:

Tivoli – Besuch des weltbekannten Vergnügungs- und Erholungsparks mit Führung und Imbiss

Reffen – Besuch des größten Street-Food-Markts der nordischen Region. Eine Oase am Wasser mit aufregendem Essen, Kultur und einer großartigen Atmosphäre

SONNTAG, 30. AUGUST 2026:

Kanal-/Hafentour – Kopenhagens Sehenswürdigkeiten und faszinierende Orte vom Wasser aus erleben.

Torvehallerne – Besuch der Markthalle im Herzen von Kopenhagen. Die Torvehallerne ist ein Paradies für Genießer mit einer Vielzahl an gastronomischen Erlebnisse
Gemeinsames Abendessen

MONTAG, 31. AUGUST 2026:

Individuelle Abreise

Pro Person nur 499,- €*

*zzgl. MwSt. und inklusive aller oben aufgeführten Aktivitäten (ausgeschlossen individuelle Abendgestaltung am Anreisetag).

Abrufkontingent: Aufenthalt im Scandic Kødbyen | Hotel in Kopenhagen

Die Flug- und Hotelbuchungen werden nicht von der HGK durchgeführt und müssen eigenständig durch die Teilnehmenden erfolgen.

Die Kontaktdaten sowie den Buchungscode für die Hotelzimmerbuchung erhaltet ihr nach erfolgreicher Anmeldung über unsere Homepage in einer separaten E-Mail zugesandt.

Das Angebot ist freibleibend. Gültigkeit der Aktion solange Plätze verfügbar sind.

Klingt nach deinem perfekten Kurztrip? Es gibt noch wenige freie Plätze – sichere dir jetzt deinen Platz und sei dabei!

Bei Fragen rund um die TrendTour steht euch Jacqueline Kass gerne zur Verfügung.

KONTAKT

Jacqueline Kass
Tel.: 0511 37422-148
E-Mail: j.kass@h-g-k.de

**Hier klicken
und anmelden!**

Zero-Wein wird erwachsen: „Der gehört ganz normal auf die Weinkarte“



Der Markt für **alkoholfreie Alternativen** entwickelt sich rasant, auch beim Wein. Doch was ist heute schon möglich, wo liegen noch Grenzen und was bedeutet das für Hotels und Restaurants? Darüber haben wir mit **Joachim Wimmer, Verkaufsleiter beim Weingut Kilian Hunn (weingut-hunn.de)**, gesprochen. Im Interview erklärt er, warum **Zero-Wein mehr ist als Traubensaft** mit Etikett, welche Kategorien in der Gastro zuerst auf die Karte gehören und weshalb alkoholfreier Wein klar im Premiumsegment zu Hause ist.

Seit wann macht ihr entalkoholisierte Weine beziehungsweise Zero-Produkte?

Noch gar nicht so lange. Wir haben uns im Hintergrund über mehrere Jahre mit dem Thema beschäftigt und immer wieder verkostet. Bis wir wirklich an den Punkt gekommen sind zu sagen: Jetzt überzeugt uns die Qualität, jetzt füllen wir ab, das hat gedauert. Bei uns im Weingut waren das am Ende mehrere Jahre Entwicklungsarbeit.

Was hat sich in den letzten zwei bis drei Jahren im Markt am stärksten verändert?

Vor allem die Nachfrage ist deutlich gestiegen. Alkoholfrei ist ja nicht nur beim Wein ein Thema, sondern generell in vielen Getränkekategorien. Gleichzeitig haben sich die Verfahren zur Entalkoholisierung stark verbessert. Früher war das geschmacklich oft noch nicht überzeugend. Heute sind die Methoden deutlich ausgereifter, auch wenn sie aufwendig und teuer sind. Genau das ist einer der Hauptgründe, warum das Segment inzwischen viel ernster genommen wird

Das komplette Interview könnt ihr auf dem HGK-Blog **RockTheHotel** weiterlesen.

Hier weiterlesen

DER NEUE KATALOG 2026 IST DA!



Schon den HGK-Katalog 2026 entdeckt?

Die Ausgabe 2026 findet ihr auch online auf h-g-k.de im eingeloggten Bereich. Zusätzlich könnt ihr unter dem Menüpunkt „**Lieferpartner**“ die „**Lieferanten suchen**“ auswählen und dort ebenfalls einen Blick in den Katalog werfen.

Ihr möchtet lieber eine gedruckte Ausgabe? Kein Problem – gebt uns einfach Bescheid, dann senden wir euch gerne ein Exemplar zu.

HGK-Katalog 2026 anschauen

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de

VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 3 | 30161 Hannover

Tel: 0511 37422-100
info@h-g-k.de | h-g-k.de

Rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender:
Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH: Rowina Schymiczek,
Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION: Redaktionsausschuss der
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

BILDNACHWEISE:

Seite 1: fokke baarssen/Shutterstock.com,
Seite 3: PanuShot/Shutterstock.com,
Seite 4: © Lacher Großküchen GmbH,
Seite 5: © SESES DRINKS GmbH,
Seite 6: © Loft-Heim Mobilheime GmbH,
Seite 7: Sina Ettmer Photography/Shutterstock.com, Seite 8: [nnattali/Shutterstock.com](https://www.shutterstock.com),
© CREATIVTEAM COMMUNICATIONS GMBH